கோதுமை அல்வா

தேவையான பொருட்கள்

சம்பா கோதுமை – 1 கப்
சர்க்கரை – 2 – 2 1 /2 கப்
நெய் – 1 – 11 /2 கப்
முந்திரிபருப்பு – 1 மேசைக்கரண்டி
உலர்ந்த திராட்சை – 1 மேசைக்கரண்டி
சிவப்பு கலர் – சிறிது
குங்குமப்பூ – சிறிது
சுடு நீர் – 4 கப் தண்ணீர் கொதித்துக் கொண்டேயிருக்க வேண்டும்

செய்முறை

கோதுமையை கழுவி, 4 மணி நிறம் ஊற வைக்கவும். ஊற வைத்த கோதுமையை முதலில் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு அரைத்துக் கொள்ளவும். பின்பு நிறைய தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு அரைத்துக் கொள்ளவும். மஸ்லின் துணியை பயன்படுத்தி பாலை மட்டும் வடிகட்டிக் கொள்ளவும். பால் சுத்தமாக வடிந்ததும், மீதமுள்ள மாவை தண்ணீர் சேர்த்து மீண்டும் அரைத்து பால் எடுத்துக் கொள்ளவும். முந்திரிபருப்பு, உலர்ந்த திராட்சை ஆகியவற்றை நெய் சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்துக் கொள்ளவும். ஒரு அடி கனமான பாத்திரத்தில் 2 கப் தண்ணீர் , சர்க்கரை சேர்த்து கொதிக்க விடவும். சர்க்கரை நன்கு கரைந்ததும், 1 மேசைக்கரண்டி பால் அல்லது எலுமிச்சம்பழசாறு சேர்த்தால் சர்க்கரையில் உள்ள அழுக்கை நீக்கி விடும். லேசான பாகு பதம் வந்ததும், கோதுமைப்பால் சேர்த்து கை விடாமல் கிளறிக் கொண்டேயிருக்க வேண்டும். குங்குமப்பூவை சிறிது பாலில் கரைத்து, அல்வாவில் சேர்க்கவும். அல்வா பாத்திரத்தின் ஓரங்களில் தண்ணீர் விடும்போது 1 கப் கொதித்துக் கொண்டிருக்கும் தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு கிளறவும். தண்ணீர் நன்கு குறைந்ததும் ஒரு கரண்டி நெய் சேர்த்து கிளறவும். இதே போல் மீதமுள்ள தண்ணீர், நெய் அனைத்தையும் மாற்றி மாற்றி சேர்த்து கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். கடைசியாக மீதமுள்ள நெய் அனைத்தையும் சேர்த்து அல்வா பாத்திரத்தின் ஓரத்தில் ஒட்டாமல் வரும் வரை நன்கு கிளறவும். ஏலக்காய்தூள் சேர்த்து கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி ஆற விடவும். ஆறிய பின்பு விருப்பமான வடிவில் வெட்டிக் கொள்ளவும்.